

MENUS '4 SAISONS' | DU 20 OCTOBRE 2025 AU 2 NOVEMBRE 2025 |

Menu grands Egalim - Déjeuner

Du 20 oct. au 26 oct.

Du 27 oct. au 02 nov.

LUNDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de boeuf frais HVE au jus
Carottes sautées aux oignons
Petit suisse nature
Fruit de saison



Céleri râpé frais rémoulade
Lasagnes bolognaise
Saint nectaire AOP
Compote pomme pêche



MARDI

Salade de chou romanesco
Sauté de volaille à la crème
Riz créole
Gouda
Compote du chef pomme cerise



Salade coleslaw **BIO**
Beignet de salsifis
Lentilles mijotées aux oignons
Petit suisse aromatisé
Gâteau du chef au citron



VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Velouté de potiron
Tortellinis ricotta sauce tomate
Rondelé aux Noix
Fruit de saison



Macédoine Mayonnaise
Filet de colin sauce oseille
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** d'Adelle
Fruit de saison



VÉGÉTARIEN

JEUDI

Carottes râpées **BIO** de la légumerie de Dijon
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Vache picon
Compote de pommes du chef à la cannelle



Poireaux vinaigrette
Emincé de volaille à la moutarde de Fallot
Pommes vapeur
Chanteneige **BIO**
Compote de pommes du chef à la cannelle



VENDREDI

Salade de riz
Blanquette de poisson
Choux fleurs persillés
Yaourt nature
Compote de pommes du chef



Salade de pâtes tricolores
Parmentier de courges
Emmental **BIO**
Compote pomme orange du chef



HALLOWEEN

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

